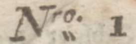
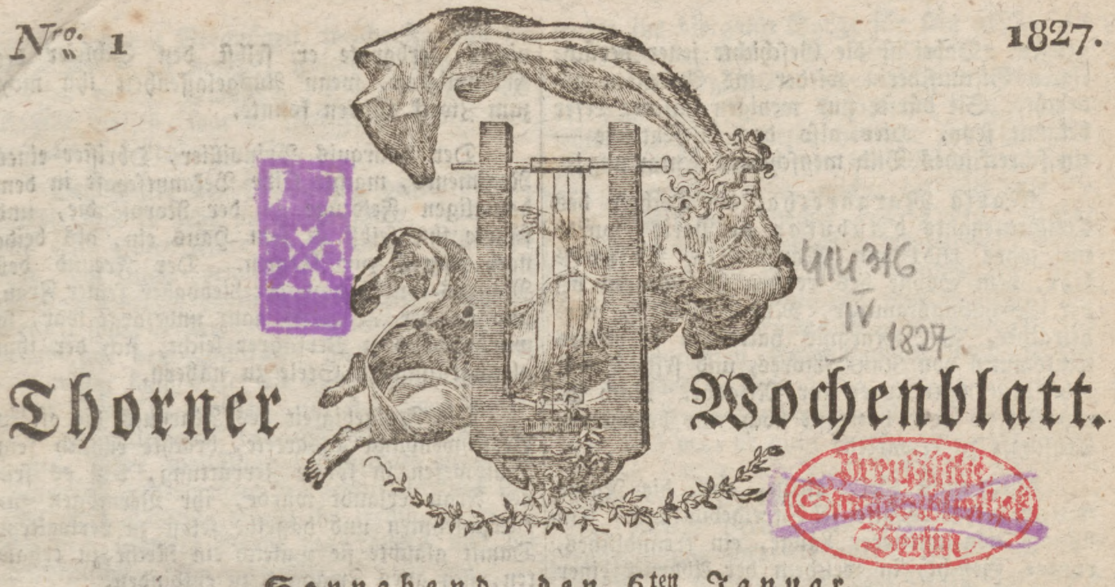
No. 1 1827.





Thorner Wochenblatt.

Sonnabend, den 6ten Januar.

Redigirt v. H. Gruenauer, wohnh. in Bromberg.
Verlegt von der Gruenauerschen Buchdruckerei in Thorn.

Beim Jahreswechsel.

Ein Jahr — welch' eine kurze Zeit!
Erwäg' ich Zeit und Ewigkeit — —
Die Tage, Wochen, Monden gehn
Dahin, eh' wir es uns versehn.

Wie kurz für Freude, Glück und Lust!
Kaum sind wir ihrer uns bewußt,
Der hier genannten Güter, und
Schon nimmt sie uns die nächste Stund'.

Ein Jahr — ein ganzes volles Jahr —
Wer fühlt's, wie lang es Jenem war,
Den Schmerz und Kummer tief gebeugt,
Dem jede Freudenstimme schweigt. — —

Ach! eine Stunde nimmt ja oft
Worauf wir Jahre lang gehofft.
Ein Augenblick gebiert so leicht
Ein Weh, das Wang' und Locke bleicht.

Drum Brüder! Schwestern! gut nur gut
Gedacht — gehandelt! das giebt Muth,
Verlängert Freude, kürzet Leid,
So wie das Jahr uns beides beut.

Doch sey es kurz und sey es lang
Und führ' uns auch des Schicksals Gang
Durch Nacht zu Licht, durch Thal zu Höh'n —
Wir wollen unerschüttert stehn.

Da droben waltet ja der Geist
Den heut' so manche Lippe preis't.
Auch uns führt er mit sich'rer Hand.
Gewiß ins bess're Vaterland.

Wilhelm Theodor.

Die Giftmischerin Marquise de Brinvillier.

Wir haben neuerlich wiederholte Erzählungen von schauderhaften Vergiftungen in den öffentlichen Blättern, besonders aus Frankreich

gelesen. Dabei ist die Geschichte jener berüchtigten Giftmischerin wieder ins Andenken gebracht. Sie dürfte nur wenigen unserer Leser bekannt seyn. Hier also das Wesentliche — ein schreckliches Bild menschlicher Entartung!

Maria Margaretha, die Tochter des Civillieutenants d'Auburay zu Paris, wurde im Jahre 1651 mit Marquis de Brinvillier, dem Sohne des reichen Präsidenten bei der Rechnungskammer, Mr. Gobelin, verheirathet. Der Marquis hatte ein jährliches Einkommen von 30000 Livres, und seine Braut erhielt 200000 Livres zur Mitgabe. Nach ihres Vaters Tode hatte sie noch eine bedeutende Erbschaft zu erwarten.

Aber nicht Geld allein, auch die Natur stattete die Marquise sehr freigebig aus. Ein Wuchs von mittlerer Länge, ein freundliches, rundes Gesicht, in welchem der Abdruck einer reinen Seele zu glänzen schien, ein sanfter Reiz, der ihre Freundlichkeit umschwebte, war diese Mitgabe, die ihr die Zuneigung aller Bekannten schenkte, indem ihre Schönheit ihr so manches Herz gewann.

Die Liebe hatte ihre Ehe nicht geschlossen, und ihr Herz hatte ihre Hand nicht ihrem Gemahl geschenkt. Ein Rittmeister St. Croix gewann ihre Zuneigung und bemächtigte sich ihrer Empfindungen.

St. Croix war ein Abentheurer, von dessen Herkunft sehr verdächtig gesprochen wurde. So stiefmütterlich das Glück ihn behandelte, so freigebig war die Natur gegen ihn gewesen. Sein Gesicht war einnehmend und geistvoll; es mußte ihm Zuneigung und Vertrauen verschaffen. Eigen war ihm jene Geistesgeschmeidigkeit, die jede Gestalt mit gleicher Leichtigkeit anzunehmen weiß, und zu allen Rollen die gehörige Fertigkeit besitzt. Er war empfindlich gegen Beleidigungen, und eifersüchtig bis zur Raserei in der Liebe. Bei dem größten Hange zur Verschwendung ohne Hülfsmittel, war er, um sich dieselben zu verschaffen, zu Allem fähig, und um dazu zu gelangen, verschmähte er nichts, erborgte er selbst den Schleier der Frömmigkeit, wenn Ausgelassenheit ihn nicht zum Zweck führen konnte.

Der Marquis Brinvillier, Obrister eines Regiments, machte seine Bekanntschaft in dem damaligen Feldzuge in der Normandie, und führte ihn selbst in sein Haus ein, als beide nach Paris zurückkamen. Der Freund des Mannes wurde bald der Liebhaber seiner Frau, und da der Marquis ganz unbesorgt war, so wurde es dem Verführer leicht, sich der ihm gleichgestimmten Seele zu nähern.

Die Freigebigkeit des Marquis die oft in Verschwendung ausartete, brachte endlich sein Hauswesen in solche Zerrüttung, daß es seiner Frau erlaubt wurde, ihr Vermögen zurückzunehmen und dasselbe selbst zu verwalten. Damit glaubte sie zugleich ein Recht zu erhalten, sich alles Zwanges zu entbinden.

Ihr Umgang mit St. Croix wurde bald zum allgemeinen Gespräch. Der Marquis hörte, was man sprach, gleichgültig an. So nahm es aber nicht der Vater. Für die Ehre seiner Tochter besorgt, wirkte er einen Verhaftsbefehl gegen ihren Liebhaber aus, und ließ ihn, als er eben mit der Marquise ausfuhr, ganz unvermuthet von ihrer Seite in Verhaft nehmen und in die Bastille bringen.

Diese Gefangenschaft gab ihm unglücklicher Weise das schrecklichste Mittel der Rache. Er wurde in derselben mit einem gewissen Exili, einem Italiäner bekannt, der ihn bei näherer Bekanntschaft nicht nur zur Rache noch mehr aufeuerte, sondern ihm auch die Mittel zur Ausführung, durch Unterricht in allen geheimen italiänischen Künsten der Giftmischerei, kennen lehrte.

Mit der größten Begierde verschlang St. Croix die Lehren dieses Erfahrnen, sich mit der unsichtbaren Gewalt zu bewaffnen, die seinen Haß befriedigen, ihm das Opfer geben, und ihn in den Besitz seiner Wünsche setzen konnte. Er war sehr gelehrig, und sein Lehr-

meister sah mit Vergnügen, welche Fortschritte er in der Kunst machte, welche er ihm beizubringen redlich versuchte. Ehe er noch die Bastille verließ, war er Meister in dem, was er gelernt hatte.

Der Vater der Marquise, dessen Rechtlichkeit ihm so sehr im Wege stand, sollte als das erste Opfer seiner Rache fallen. Aber es war ihm nicht genug, die Rechtschaffenheit selbst zu morden, durch die Hand seiner eigenen Tochter sollte er sterben. Ihre schändliche Seele ergab sich den Wünschen ihres Verführers, und willig fand dieser die unnatürliche Tochter, ihren Vater zu morden, um sich eines Aufsehers zu entledigen, den ihr lasterhaftes Herz haßte. Ihre wollüstige Leidenschaft zu einem Bösewicht unterdrückte der Natur stärkstes Gefühl, das Heiligste wurde ihr fremd, sie ergab sich dem höchsten Grade des Lasters und der abscheulichsten Verworfenheit.

Nicht genug, die Gewißheit der erlernten teuflischen Kunst an Thieren zu prüfen, theilte sie vergifteten Zwieback an die Armen aus, und brachte diese tödlichen Geschenke selbst in das Hotel de Dieu, um mit eigenen Augen die Wirkung derselben an den armen Kranken zu sehen. An ihrer Kammerjungfer machte sie eine gleiche Probe, die aber nicht so ganz gelang, und wodurch St. Croix belehrt wurde, sein Gift bedürfe eines Zusatzes, den er auch demselben gab.

Die Marquise setzte ihren Gästen zuweilen vergiftete Taubenpasteten vor, nicht, sie eben ums Leben zu bringen, sondern nur Beobachtungen über ihre Gifte anzustellen. Mehrere aber starben doch wirklich daran.

Durch die Reihe dieser Grausamkeiten ganz im Laster verhärtet, beschloß sie endlich, den Streich auf das bestimmte große Opfer selbst zu führen. Ihre Verstellung hatte den guten Vater nicht allein wieder mit ihr ausgesöhnt, sondern ihre Gegenwart war ihm sogar nach und nach unentbehrlich geworden. Er vertraute ihr die ganze Sorge für sein geschwächtes Alter an, und ergab sich ganz der anscheinenden Besorglichkeit seiner Tochter, die jetzt bei ihm auf seinem Landhause zu Offemont lebte. Hier, in dieser heiligen Freistätte der Ruhe, mitten unter den herzlichsten Ergießungen väterlicher Liebe, reichte die Marquise ihrem Vater den Becher des Todes. — Sie vergiftete ihn in einer selbst zubereiteten Suppe, die sie ihm mit kindlicher Freundlichkeit vorsetzte, sah mit satanischer Gleichgültigkeit die Zuckungen ihres Erzeugers, und begleitete ihn mit geheuchelten Empfindungen nach Paris, wo er starb.

Es giebt Verbrechen, die so abscheulich sind, daß man sie nicht einmal argwöhnt. Kein Mensch dachte sich eine Tochter, die ihren Vater vergiften könnte. Die Marquise wurde über diesen Verlust von ihren Freunden getröstet, und ihre erkünstelte Betrübniß verschaffte ihr so manche herzliche Beileidsbezeigung, indeß sie sich in den Armen ihres Liebhabers recht wohl zu trösten wußte.

(Der Schluß folgt.)

Anekdote.

„Was halten Sie von des alten Raths Y... zweiter Heirath?" fragte eine Dame einen Freund, „der Bräutigam ist über sechszig, und die Braut kaum zwanzig Jahr alt." — „Es kommt mir gerade so vor," versetzte der Gefragte, „als wenn ein Müller nur noch einige wenige Scheffel Getreide abzumahlen hat, und sich dazu noch eine neue Mühle baut. —

Auflösung des Räthsels in Nro. 52.

Prozeß.

Vom 29. Dezember 1826 bis zum 5. Januar 1827 ist fremd angekommen:

Hr. Kaufmann Vetter a. Bourdeaux, v. Bromberg. Log. in den drei Kronen.

Intelligenz-Nachricht

zum

Thorner Wochenblatte Nro. 1.

Victualien-Taxe der Stadt Thorn,

für den Monat Januar 1827.

	Rtl.	sgr.	pf.	Rt.	sg.	pf.
Bäcker-Taxe.						
1. Weitzenbrod.						
Der Einkauf pro Scheffel Weitzen, betrug in der zweiten Hälfte des Monats Dezember im Durchschnitt . . .	—	—	—	1	22	6
NB. Die Bäcker können nur Weitzen von vorzüglicher Güte brauchen, und müssen denselben auch noch besonders reinigen lassen.						
Die Unkosten pro Scheffel betragen:						
1. Königl. Mahlsteuer vom Centner 20 sgr. also vom Scheffel à 85 Pfd.	—	15	$5\frac{5}{11}$			
2. Communal-Aufschlag vom Centn. 9 sgr. 2 pf., also vom Scheffel à 85 Pfd.	—	7	1			
	—	22	$6\frac{5}{11}$			
3. Metz-Geld	—	1	$2\frac{1}{10}$			
4. Mahlgeld	—	1	$4\frac{4}{10}$			
5. Dem Bescheider	—	1	6			
6. Meß- und Mäcklergeld	—	1	6			
7. Fuhrlohn	—	3	—			
8. Dem Knecht fürs Tragen und für Unterhalt der Säcke .	—	—	6			
9. Gesellen-Lohn	—	3	9			
10. Holz, Licht und Kiehn	—	4	—			
11. Hefen, mit Rücksicht darauf, daß in Thorn keine Oberhefen zu erhalten sind	—	5	—			
12. Salz	—	1	—			
13. Concedirter Profit	—	2	8			
				1	18	—
Macht überhaupt	—	—	—	3	10	6
Der Scheffel Weitzen soll principienmäßig 55 Pfd. Semmel geben, es muß also ein Semmel wiegen zu 4 Pf. 5 Lth. 3 Qnt. 8 Pf. 11 Lth. 3 Qnt. 1 Sg. 17 Lth. 2 Qnt.						
2. Roggenbrod.						
Der Einkauf pro Scheffel vorzüglich guten und reinen Roggens wie ihn die Bäcker nur brauchen können, betrug im Dezember v. J. im Durchschnitt	—	—	—	1	15	—
Die Unkosten pro Scheffel betragen:						
1. Königl. Mahlsteuer vom Centner 5 sgr. also vom Scheffel à 80 Pfd.	—	3	$7\frac{7}{11}$			
2. Communal-Zuschlag-Steuer à 2 sgr. 4 pf., also vom Scheffel à 80 Pfd.	—	1	8			
	—	5	4			
3. Metzgeld	—	—	10			
4. Mahlgeld	—	1	—			
Latus	—	7	2	1	15	—

	Rtl.	sgr.	pf.	Rt.	sg.	pf.
Transport	—	7	2	1	15	—
5. Meß- und Mäcklergeld	—	1	6			
6. Dem Bescheider	—	1	6			
7. Fuhrlohn	—	3	—			
8. Dem Knecht fürs Tragen und für Unterhalt der Säcke .	—	—	6			
9. Gesellenlohn	—	3	—			
10. Holz, Licht und Kiehn	—	4	—			
11. Concedirter Profit	—	2	8			
				—	23	4
Macht überhaupt				2	8	4

Der Scheffel Roggen soll principienmäßig geben:
60 Pfd. Oehse-Brod
oder 75 Pfd. Speise-Brod
oder 90 Pfd. grobes Brod

Es muß also wiegen ein Oehse-Brod für	4 Pf.	— Pfd.	10 Lth.	$1\frac{1}{3}$ Qnt.
dito	8 Pf.	— Pfd.	18 Lth.	3 Qnt.
dito	1 Sg.	— Pfd.	28 Lth.	$\frac{1}{2}$ Qnt.
ein Speise-Brod für	4 Pf.	— Pfd.	11 Lth.	3 Qnt.
dito	8 Pf.	— Pfd.	23 Lth.	2 Qnt.
dito	1 Sg.	1 Pfd.	3 Lth.	1 Qnt.
dito	2 Sg.	2 Pfd.	6 Lth.	2 Qnt.
ein grobes Brod für	1 Sg.	1 Pfd.	10 Lth.	1 Qnt.

Fleisch-Taxe.

	Rt.	sg.	pf.
1 Pfd. ganz vorzüglich gutes Rindfleisch	—	1	10
1 Pfd. Rindfleisch vom Ochsen das beste	—	1	8
1 Pfd. Rindfleisch vom Ochsen das schlechtere	—	1	6
1 Pfd. Kalbfleisch das beste vom Hinterviertel	—	1	4
1 Pfd. Kalbfleisch das beste vom Vorderviertel	—	1	2
1 Pfd. Kalbfleisch das schlechtere vom Hinterviertel	—	1	2
1 Pfd. Kalbfleisch das schlechtere vom Vorderviertel	—	1	—
Die schweren Kälber von welchen die Viertel über 12 Pfund wiegen, werden besonders taxirt.			
1 Pfd. Schöpsenfleisch das beste vom Hinterviertel	—	1	8
1 Pfd. Schöpsenfleisch das beste vom Vorderviertel	—	1	6
1 Pfd. Schöpsenfleisch das schlechtere vom Hinterviertel	—	1	4
1 Pfd. Schöpsenfleisch das schlechtere vom Vorderviertel	—	1	—
1 Pfd. Schweinefleisch das beste	—	2	4
1 Pfd. Schweinefleisch das schlechtere	—	2	—

Bier- und Brannntwein-Taxe.

	Rt.	sg.	pf.
1 Tonne Stadtbier gilt incl. der Consumtions-Steuer . . .	2	15	6
1 Quart Stadtbier	—	1	2
1 Quart in Bouteillen	—	1	4
1 Tonne Przysieker Bier gilt incl. der Consumtions-Steuer . .	3	2	6
1 Quart Przysieker Bier	—	1	4
1 Quart in Bouteillen	—	1	6
1 Ohm Brandwein	24	15	—
1 Achtel	2	13	6
1 Quart	—	6	6

Der Polizei-Magistrat.

Oeffentliche Bekanntmachung.

Das dem Petri-Pauli-Hospital gehörige, unter der Nr. 154 Neustadt, in der Tuchmacher-Straße gelegene sogenannte ehemalige Organist Zimmersche Haus, soll im Termine

den 16. Januar k. J.

um 10 Uhr Vormittags zu Rathhause im Magistrats-Sekretariat im Wege der öffentlichen Licitation an den Meistbietenden verkauft werden, wozu Kauf- und Zahlungsfähige sich in gedachtem Termine einfinden, und ihre Gebote verlautbaren können.

Thorn, den 20. Dezember 1826.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Da zum Verkauf des Schumacher Joseph Potrzebkowskischen, unter der Nr. 425 der hiesigen Altstadt belegenen, auf 424 Rthlr. 24 Sgr. abgeschätzten Grundstücks ein Termin auf

den 24. Januar k. J.

Vormittags um 10 Uhr, vor dem Assessor Herrn v. Fischer angesetzt worden, so werden Kauflustige aufgefordert, sich in diesem Termine zahlreich einzufinden, und ihr Gebot zu verlautbaren.

Thorn, den 11. September 1826.

Königl. Preuß. Land- und Stadtgericht.

Ergebenste Anzeige
von warm destilirten feinen doppelten Branntweinen und Liqueuren.

Durch mehrjährige Erfahrung belehrt, habe ich mir nach meiner eigenen Angabe ein sehr zweckmäßiges Destilir-Apparat verfertigen lassen, wodurch ich im Stande bin, meine sämmtlichen destilirten Branntweine in Ansehung ihrer ganz vorzüglichen Reinheit und Güte, jedem französischen Branntweine gleich zu stellen, als:

Feinste doppelte Branntweine
von bekannter ausgezeichneter Stärke, Reinheit und Güte im einzelnen Verkauf das Berliner Quart oder der Stoof 10 Sgr.

Kirsch-Ratafia, Pommeranzen, Luftwasser, Pfeffermünze, Kümmel, Nelken, Citronen, Wachholder, Kalmus, Spanischbitter und Anis.

Extra feine Halb-Liqueure.
der Stoof à 12 Sgr.

Kirsch-Ratafia, Curaçao oder extra fein Orange, sehr schön zum Thee anstatt Rumm, Persico, Citronen, Pfeffermünze, Luftwasser, Zimmet, Himbeer-Ratafia, Caffeé, Melissen, Nelken und Türkischer Halb-Liqueur.

Feinste Wein-Liqueure
die nach Breslauer Art beflochtene und gefüllte Korbflasche, als:

Vanille-Liqueur 25 Sgr., Rosen-Liqueur 17½ Sgr., Curaçau-Liqueur 17½ Sgr., Sellerie-Liqueur 15 Sgr., Caffee-Liqueur 15 Sgr., Goldwasser-Liqueur 15 Sgr., Punsch-, Crambambuli-, Citronen-, Nelken-, Melissen-, Kalmus-, Persico-, Kümmel-, Anisette-, Englischbittermagen-, Zimmet-, Pommeranzen-, Wachholder- und Türkischer Liqueur 12½ Sgr.

Zuletzt bemerkte 13 Sorten Liqueure das Berliner Quart oder der Stoof 20 Sgr. ohne Flasche. Sämmtliche Liqueure sind von Weingeist vefertigt.

Thorner Lebenstropfen.

Von diesem aus mehreren sehr wirksamen Specien bearbeiteten, bei verschiedenen körperlichen Beschwerden so vorzüglichen, und für die Erhaltung der Gesundheit als allgemein probat anerkannten Getränke kostet die versiegelte mit Etiquette versehene viereckigte Flasche von ½ Stoof Inhalt 15 Sgr.

Bei Abforderung der Getränke durch Dienstboten bitte ich ergebenst, indem schon öfter eine Verwechselung zwischen den beiden Gattungen: „Feinste doppelte Branntweine à Stoof 10 Sgr." und „Extra feine Halb-Liqueure à Stoof 12 Sgr." entstanden ist, die verlangte Sorte genau bestimmen zu lassen.

In 1, ½ bis ¼ Anker-Gefäß notire ich die Preise billiger, worüber ein besonderer Preis-Courant auf Verlangen unentgeltlich gegeben wird.

Thorn, den 16. Dezember 1826. Wilhelm Tietzen,
altstädter Markt Nro. 151 im Türken.

Tabacks-Anzeige
von geschnittenen losen Canastern das richtige Berliner Pfund von 32 Loth, als:

Fein amerikanischen Canaster à Pfund 10 Sgr., und geschnittenen ächten Rollen-Portoriko à Pfund 14 Sgr., empfiehlt als vorzüglich leicht und schön riechend die Tabacks-Fabrik
Wilhelm Tietzen,
altstädter Markt im Türken.

Wein-Anzeige.

Wein-Kennern und Liebhabern, denen an aufrichtig reinen und unverschnittenen Traubensafte gelegen ist, kann ich nachstehende Weine empfehlen, als:

ächter, vom Jahrgange 1822, Graves, 10 Sgr. die ½ Quart-Bouteille mit der Bouteille.
" " " 1819, Graves, 12 Sgr. die ½ Quart-Bouteille mit der Bouteille.
" " " 1819, Haut Sauternes, 14 Sgr. die ½ Quart-Bout. mit d. Bout.
" " " 1822, Ungar-Wein 4 Buttige Trokenbeer, liblichen auch herben, die Bouteille 20 Sgr. mit der Bouteille.

ferner, extra feiner ganz alter und starker Jamaika-Rumm, mit der Bouteille 14 Sgr.
desgleichen zweite Sorte 12 Sgr.
desgleichen drittte Sorte 10 Sgr.
desgleichen vierte Sorte 8 Sgr.

In 1, ½, ¼ Anker-Gefäßen sind die Wein- und Rumm-Preise billiger.

Wilhelm Tietzen,
altstädter Markt Nro. 151 im Türken.

Die noch vorräthigen Taschenbücher für 1827 verkauft zu herabgesetzten Preisen

Der Buchhändler Heinrich Anger.

Lotterie - Anzeige.

Zur 1sten Klasse 55ster Lotterie, wie auch zur 84sten kleinen Lotterie sind noch Loose in meinem Lotterie-Comtoir täglich zu haben.

D. Kaufmann,
Königl. Lotterie-Einnehmer.

Anzeige.

Einem hiesigen und auswärtigen Publikum zeige ich hiemit ergebenst an, daß ich diesen hiesigen Jahrmarkt mit einem wohl assortirten Waaren-Lager von Spitzen, ächten Blonden, Pellerinen von ächtem Tull, feinen Tullschleiern, ächten Tull- und Blonden-Hauben, schönen Gardinen-Frangen, wie auch Wiener Locken beziehe, und verspreche die billigsten Preise. Meine Bude ist in der Posener Reihe beim Eingange des Rathhauses.

Thorn, den 4. Januar 1827.

Coroline Friedrichen.
aus Schneeberg in Sachsen.
